



... І бути б Степанцям, що на Канівщині, звичайнісіньким українським селом, якби нещодавно не вирости на його околицях надсучасні, колосальні за розмірами споруди. Хто не знає – може сплутати їх заеропортом (хіба що літаків не видно) чи з велетенським автозаводом, або щонайменше – прийняти за вузловий логістичний центр. Усе довкола – суцільний євростандарт: на ідеальній якості асфальті паркінгу (хоча й вечір, автомобілів – більше сотні) – білесенька розмітка, травичка на схилах – ніби її ножицями рівняли. А будівлі, що зливаються у єдиний «хайтеківський» комплекс, могли б стати окрасою авторитетного міжнародного бізнес-центру. Так ось ти яка, сучасна... птахофабрика! Нехай і найкраща серед подібних, яскраве втілення революції (в увяленні городянина) у сфері сучасного промислового птахівництва. Зрештою, й у Степанцях ми – не проїздом: дуже вже кортіло побачити, хто перемагає у найпрестижнішій номінації Всеукраїнського конкурсу якості «100 кращих товарів України».

«Наша Ряба» – найкраща в Україні!

Директор ЗАТ «Миронівська птахофабрика» Василь Бежинець та його заступник з якості та безпеки продукції (відразу стають зрозумілими пріоритети) Марина Буренко зустрічають репортера з фотокамерою дивним запитанням: чи не скарги-мо, раптом, на нежить? Та ні, дякувати Богу. «Ну, тоді заповніть анкетку». Заповнюємо. Із «нормальних» запитань – тільки про П.І.Б., решта – ніби взяті з медичної картки. Нам вручають пакети з одноразовим стерильним спецодягом (це більшш, ніж згадана розмітка) і лише після цього охоронець вимикає електроніку на турнікеті прохідної: інакше пройти, дарма, що у супроводі директора, просто не реально. Аж тут – деякі пояснення від Марини Анатоліївни: «У спеціалісти вдягнемось, коли підемо у цехи. Є таке бажання? Добре. Там просто ідіть за мною і робітьте, що і я. Менше розмовляйте, я все потім розповім. А жуйку (це мені) випльоньте вже, бо потім забудете. Не можна(!)». Скажу наперед: робити, що й вона, означало захипати руки в отвори якихось машин, схожі на банкомати, де їх миють чимось спеціальним; приблизно з такою ж періодичністю ставати гумовими чобітьми у «лотки» з невідомою субстанцією; проходити рухомими доріжками, на яких ці гумки не чистяться щітками хіба що зсередини і т.ін. Знаєте, траплялося бувати на фармацевтичному підприємстві, але навіть і там так не «дезінфікували».

Та це було згодом. Починалася розмова у просторій конференц-залі, де Василь Михайлович поволі повертав нас до теми після перших вражень від птахофабрики некаваліюво, але вкрай інформативно розповіддю.

З'ясувалося, що місце, куди ми приїхали – лише одна з виробничих зон, а саме комплекс з переробки курчат-бройлерів. На його базі впроваджена система управління безпекою харчових продуктів на основі міжнародних стандартів ISO 22000:2005, ISO 9001:2008 (з досвідів кількарічного спілкування з фахівцями Черкаського регіонального центру стандартизації, метрології та сертифікації Держспоживстандарту України (можу сказати – це межа гарантії, які взагалі може взяти на себе людина на сьогодні). А ще є – за ланцюжком – інкубаторно-птаховична станція, обладнана потужностями провідної в галузі нідерландської компанії з проектною потужністю 175 мільйонів (!) яєць на рік; чотири зони вирощування курчат бройлерів з 24 виробничими ділянками, кожна з яких одночасно може приймати на вирощування 800 тисяч голів добового молод-

няку; «наш» комплекс з переробки, про який ще слід сказати, що його максимальна потужність складає 390 тисяч голів забою за добу; очисні споруди із застосуванням біологічних реактивів, які «множать на нуль» усі відходи органіки; транспортна служба із 200 одиницями автотранспорту (підприємство працевлаштовує робітників кількох районів Черкаської та Київської областей); сервісні служби, інші виробничі підрозділи.

Звісно, такі масштаби не можуть не вражати. Та мене насамперед зацікавило – що покласти у 3-3,5 мільйонів дьобів, які за своєю природою «запрограмовані» так, що увесь час повинні вимагати їжі? Адже, як не крути, якість кормів бройлерського столу – це, опосередковано, якість курятини від «Нашої Ряби».

Два слова з приводу. Пам'ятаю, колись дядько Андрій, сусід моєї бабусі, випасаючи біля двору своє чимале птаство, філософствував: «...воно ж домашнє, тут тобї й травичка, й вітаміни всякі справжні. Того й на базарі ваші міські домашнього хочуть. А у магазині що? Аби вважалось». Через кілька днів зустрічаю цього хазяйновитого чоловіка на ірклівському базарі: саме гатить у пластикovu торбу вітамінні добавки, якіснє інші пташині «консерви», а біля «москвич» вже два мішки з комбікормом стоять. «Дядьку, – кажу, – а як же травичка?». – «Яка? А... так то ж для несучок, щоб жовток – як сонце. А у мене ж ще місячних ьройлерів двадцятєро. Тим травичка в чистому вигляді – до гузна. Ти сам на салаті – довго протянеш?». Тоді я й збагнув, що у масі своєї бойлери «домашні» від «фабричних» відрізняються, як лівий черевик від правого.

Мудра голова таки міркувала над створенням цього мега-пташника.

ЗАТ «Миронівська птахофабрика» - це скла-

дова ВАТ «Миронівський хлібопродукт», а він, у свою чергу – просто комбікормова імперія. На підприємстві «Миронівського хлібопродукту» використовують



лише натуральні корми власного виробництва, основа яких – кукурудза, а також інші зернові. Окрім цього, для досягнення необхідної поживної цінності та оптимального співвідношення амінокислот і жирів у м'ясі в раціоні птиці включають вітаміни, мікроелементи та інші корисні компоненти. Оскільки в процесі вирощування птиці використовуються власні корми, компанія-виробник контролює процес відсліву поголів'я на кожному етапі її вирощування. Кожна партія сировини для виробництва комбікорму, як і готовий продукт, проходить обов'язковий контроль за показниками якості й безпеки не лише в лабораторіях власного комбікормового заводу й птахофабрик, але й у державних ветеринарних лабораторіях: лише на підставі позитивних результатів досліджень видаються свідоцтва про якість. Як результат, виробник може гарантувати якість і натуральність м'яса птиці. Таким чином, організація повного виробничого циклу в рамках одного підприємства дозволяє здійснювати системний і постійний контроль усіх ланок технологічного ланцюжка від інкубації яєць до забою й оброблення курчат-бройлерів.



Наступні дві години виробничої екскурсії підприємством, продукція якого у 2010 році була визнана найкращою в Україні, дали чітке уявлення про те, які складові забезпечили такий результат. Для нашого «гіда» Марини Буренко ми, напевне, були не багатомі компетентнішими у предметі, ніж «чайники» для програміста. Тому й розповідь мала максимально дохідливу форму. Дещо з неї я занотував. Оскільки продукція ТМ «Наша Ряба» охоплює 43% українського ринку курчат-бройлерів, а впізнаваність бренду становить 95% (за статистикою, 5% населення – переконані вегетаріанці), сподіваюся, ця інформація буде корисною для більшості споживачів, які розуміються на курятині, але ще не обрали «свою» торгівельну» марку.

Відомо, що м'ясо птиці є найважливішим джерелом поживного білка тваринного походження і ліпідів з високим рівнем незамінних жирних кислот. Воно легко засвоюється організмом людини. З давніх-давен «біле» м'ясо і курячий бульйон використовували для якнайшвидшого одужання хворих. Звісно, лікувальний ефект можливий, лише коли птиця здорова. На ЗАТ «Миронівська птахофабрика» вона, без сумніву, такою і є. Оскільки при вирощуванні курчат-бройлерів суворо дотримуються усіх ветеринарно-гігієнічних, температурних та вологісних режимів утримання, що разом із повноцінним та збалансованим харчуванням дозволяє виростити екологічно чистий продукт з високими якісними показниками.

Цикл виробництва дуже динамічний: охолоджене м'ясо потрапляє на прилавок або в день забою, або на наступний, залежно від відстані до місця реалізації. Процес, починаючи від забою і закінчуючи сортуванням тушок за категоріями, охолодженням і упаковкою, проходить лише за кілька годин. На вироблення охолодженого м'яса відбирається продукція найкращої якості. Процес виготовлення кінцевого продукту проходить дуже швидко, за допомогою так званого занурювального охолодження, після якого температура в товщі продукту коливається в інтервалі від +1 до +4С. За такої температури мікроорганізми не розвиваються, і м'ясо залишається свіжим. Зберігається і реалізується продукція при температурі від 0 до +2С.

У 2008 році ЗАТ «Миронівська птахофабрика» розпочала випускати новий вид продукції – м'ясо курчати-бройлера в захисному газовому середовищі, що є природною та екологічною технологією зберігання продукту. За допомогою використання особливої суміші газів такий вид пакування дозволяє підтримувати мікрофлору продукту на необхідному рівні тривалий термін без контакту із зовнішнім середовищем. При цьому таке м'ясо зберігає всі первинні смакові та ароматичні властивості впродовж усього терміну гарантованого зберігання.

Як результат – абсолютна першість ТМ «Наша Ряба» на внутрішньому ринку: на сьогодні в країні немає аналога продукту «Філе курчати-бройлера, напівфабрикат натуральний охолоджений, фасований в середовищі захисного газу».

Звісно, така популярність ТМ «Наша Ряба» була б неможливою, якби не постійний і системний діалог зі споживачем. Задоволеність населення і торгівельних партнерів відстежується шляхом аналізу дзвінків на

безкоштовну «гарячу лінію». Вони фіксуються, систематизуються і у вигляді звітів відправляються у відділ якості для розгляду, аналізу та прийняття рішень. Слід зазначити, що за увесь попередній період рекламної діяльності споживачів, контролюючих органів і закупівельних організацій не було.

Традиційними для любителів продукції ТМ «Наша Ряба» та потенційних споживачів стали щорічні фестивалі «Чікен-фест». Започаткували їх у Києві, а сьогодні форуми здоров'я, сімейних традицій і дружнього спілкування приїшли в обласні центри. Зокрема, в Черкасах улітку цього року був проведений вело-чікен-фест, а зазвичай складовими свят від ТМ «Наша Ряба» є різні атракції, кароке, фотосалон, фейс-арт, творчі майстер-класи від народних умільців. Під час фестивалів усі охочі можуть скуштувати страви з курятини, насолодитися живою музикою від українських та іноземних виконавців. За традицією, святкову програму завершує грандіозний феєрверк.

Соціальний пакет для працівників – обов'язкова складова будь-якого успішного підприємства. А наскільки успішною є «Миронівська птахофабрика», можна бачити хоча б з того, що підприємство надає можливість працівникам та їхнім дітям отримати вищу спеціалізовану освіту за рахунок підприємства. Молодих спеціалістів тут забезпечують тимчасовим та постійним житлом. Нині для помешкання фахівців – два гуртожитки та три багатоквартирні житлові будинки. Навіть така «дрібниця», як щоденне харчування робітників – межа мрій будького: уявіть собі, що повноцінний обід на підприємстві коштує усього... 1 гривню!

За результатами роботи за півріччя найкращих працівників відзначають висуненням їх на Дошку пошани і матеріально винагороджують впродовж наступних шести місяців. Найкращих за річними підсумками відзна-

чають цінними подарунками: у 2008 році три працівники отримали по новому авто, а торік таких було вже п'ятеро.

Для підвищення кваліфікації персоналу керівництво підприємства організує відвідування співробітниками міжнародних конференцій, семінарів та виставок. На базі ЗАТ «Миронівська птахофабрика» проводиться навчання працівників із залученням зовнішніх консультантів. Нещодавно всі керівники комплексу пройшли навчання за вимогами європейських регламентів у галузі безпеки харчових продуктів, з наступною видачею відповідних сертифікатів.

Нещодавно колектив ЗАТ «Миронівська птахофабрика» був нагороджений Почесною грамотою Міністерства аграрної політики України за ефективну плідну працю, високі виробничі показники та вагомий внесок у збільшення виробництва високоякісної вітчизняної продукції птахівництва.



За сумлінну, самовіддану та плідну працю директор підприємства Василь Михайлович Бежинець нагороджений:

– Почесною грамотою за перемогу у Всеукраїнському конкурсі за звання «Кращий роботодавець» 2004 року серед підприємств України в номінації від 500 до 1000 робочих місць;

– Дипломом Міжнародного академічного рейтингу популярності «Золота Фортуна» з присвоєнням звання «Лауреат рейтингу»;

– Трудовою відзнакою «Знак Пошани» Міністерства аграрної політики України (2007 рік);

– Почесною грамотою «За вагомий особистий внесок у забезпечення розвитку птахівництва, впровадження сучасних методів і технологій, багаторічну сумлінну працю та професіоналізм» від Прем'єр-міністра України Віктора Януковича (2007 рік);

– Орденом Української православної церкви рівноапостольного князя Володимира III ступеня;

– Почесною грамотою «За багаторічну сумлінну працю, вагомий особистий внесок у збільшення виробництва сільськогосподарської продукції на основі впровадження ефективних технологій і передових методів організації праці» Міністерства аграрної політики (2008 рік) та іншими відзнаками.